Achilli apre il secondo ristorante a Roma all'interno del D.O.M. Hotel

dom-hotel-b973997e

Achilli al Parlamento, la storica enoteca di via dei Prefetti, ristorante una stella Michelin alle spalle di Montecitorio, da questo mese si occupa anche di tutta l'offerta Food&Beverage del **D.O.M.,** boutique hotel a 5 stelle in una delle via degli antiquari nella capitale. Con la supervisione dello chef stellato **Massimo Viglietti**, ligure doc amante della musica e delle suggestioni provenzali, Achilli regala al D.O.M una cucina sapiente e la passione per i grandi vini.

L'atmosfera della **terrazza con vista sul Gianicolo** è contemporanea e informale, come pure l'offerta gastronomica curata dai due giovani resident chef **Andrea Fiducia e Alessio Tagliaferri**, che nel menu raccontano con cultura, tecnica e passione i sapori del mare e della terra. Da non perdere piatti come la Triglia, caponata alla senape, salsa di birra e cozze; la Brandade di baccalà, peperone del piquillo, olio, marmellata e olive, il Coniglio sfilacciato con spuma di peperoni e prugne o piatti dal sapore immediato e semplice come l'Agnello stile "cacio e ovo", il Filetto di Vacca Vecchia "Vacuum beef" (pregiatissimo taglio di provenienza spagnola) con patate e carbone o lo Zimino alla ligure con crostini di pane aromatizzati. A fine pasto, dessert fantasiosi come la Pina Colada tutta da scoprire o Melanzane e cioccolato.

La terrazza è anche palcoscenico d'elezione per un **cocktail bar** emozionante, la cui drink list rispecchia l'animo pop del barman e la sua stretta collaborazione con i due giovani chef: presente fra l'altro un ironico omaggio ad Alberto Sordi con il cocktail "**Albertone**", l'Americano alla romana con vermut italiano in abbinamento ideale alla ventresca. Con l'autunno ci si sposterà nella sala con caminetto per degustare piatti signature come l'Ostrica al cucchiaio con mousse di gorgonzola e confettura di arance, il Sashimi o la Ventresca del pescato del giorno, la Polpetta di seppia in crosta di mandorle, la Battuta di gamberi di Mazara con cioccolato bianco e ribes e il Pinzimonio con il gazpacho.